

ABSTRAK

Kualitas merupakan unsur penting di dalam dunia usaha, hal ini bertujuan untuk dapat menjaga kepercayaan konsumen terhadap barang-barang yang dihasilkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas dilakukan agar penyimpangan-penyimpangan yang muncul dapat dikurangi dan proses dapat diperbaiki. Tujuan dari penelitian ini adalah dapat menentukan berbagai jenis kecacatan produk bakso di PT Kepurun Pawana Indonesia. Analisis penyebab kecacatan produk bakso dilakukan untuk mengetahui jenis kecacatan produk bakso di PT Kepurun Pawana Indonesia. Setelah itu mengetahui penyebab kecacatan produk bakso. Kemudian menentukan tindakan untuk mengurangi kecacatan produk yang terjadi. Dengan hasil yang telah diperoleh dapat digunakan sebagai masukan dalam melakukan perbaikan untuk produk bakso yang dihasilkan.

Objek dalam penelitian ini adalah bakso kemasan isi 30. Pengendalian mutu produk bakso isi 30 dilakukan dengan menggunakan *Seven Tools*. Data atribut mutu yang diolah pada penelitian ini adalah kecacatan bakso yang tidak bulat utuh, menempel dan bentuk tidak beraturan. *Seven Tools* dapat digunakan untuk mengetahui jenis kecacatan produk, jumlah produk cacat, jenis kecacatan paling tinggi dan analisa faktor penyebab kerusakan yang terjadi pada bakso yang dihasilkan. Ketujuh alat tersebut adalah *Check Sheet*, *Control Chart*, Diagram Sebab Akibat, Diagram Pareto, Histogram, *Scatter Diagram* dan *Stratification*.

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah dari 33.180 bakso yang diproduksi terdapat 1.458 butir (4,394%) bakso yang tidak bulat utuh, 480 butir (1,446%) bakso cacat yang menempel, dan 58 butir (0,174%) bakso cacat yang bentuknya tidak beraturan. Penyebab bakso mengalami kecacatan yaitu kurangnya pengetahuan pekerja mengenai pengendalian mutu, tidak adanya penjadwalan perawatan mesin dan tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang tertulis. Perbaikan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir produk yang cacat antara lain membentuk Standar Operasional Prosedur (SOP) yang tertulis sehingga dapat digunakan oleh pekerja sesuai dengan standar yang telah ditentukan, memberi pelatihan tentang pentingnya pengendalian mutu, serta melakukan perawatan mesin secara berkala.

Kata kunci : Bakso, Kecacatan, Seventools

ABSTRACT

Quality is an important element in the business world, it aims to keep the trust of the customer to the product that produced by the company. Quality control is used to decrease deviations and the ability of product to be fixed. The purpose of this research is to determine various kind of imperfection in meatballs production at PT. Kepurun Pawana Indonesia. The cause analysis of it imperfection is used to know the kind of imperfection in meatballs production at PT. Kepurun Pawana Indonesia. Afterthat, knowing the cause of it imperfection. Then determining the action to decrease the defect product. using the results of this research, the writer aims to send the sugestion to the improvement of meatball production.

The object in this research was meatball packing that contains 30 item of meatball. Quality control of meatball products was done by using Seven Tools. Attribute data that has been processed in this research are imperfection in ball shape of meatball, sticked and irregular shape. Seven Tools was used to find out the type of product defect, number of defect product, type of disability and cause analysis to damage that happened to produced meatball. Those seven tools are Check Sheet, Control Chart, Cause and Effect Diagram, Pareto Diagram, Histogram, Scatter Diagram and Stratification.

Final results of this research were from 33.180 items of meatballs, there were 1.458 items (4,394 %) of meatballs that had imperfection in ball shape, contained 480 items (1,446 %) of meatballs were sticked to one each other and 58 items (0,174 %) of meatballs were formed irregularly. The cause defect of the meatballs in meatball production were the lackness of the worker in understanding quality control, there were no fixed schedule of machine maintenance and Standard Operating Procedure (SOP). The repairment that can be minimize this problems is creating Standard Operating Procedure (SOP) that is written so then can be used by employee appropriately , provide training to the employee about the importance of quality control, and also doing schedule of the meatball molding machine maintenance.

Keyword : Meatball, Defect, Seventools